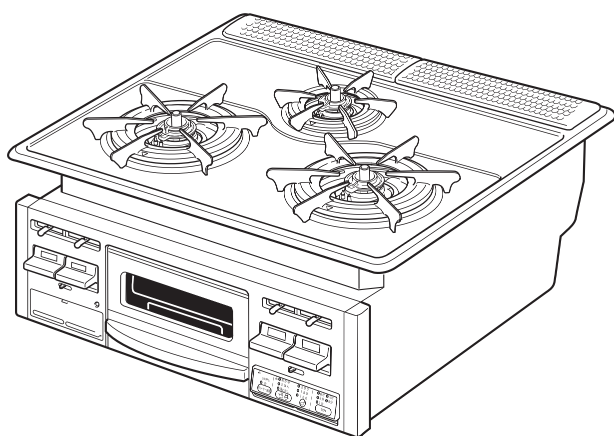
Rinnai 家庭用

グリル付ガスクックトップ®

型　式	型式の呼び
RB31AH2R	RB31HRL
RB31AFR	RB31FRL
RS38JH1R	RB38HR L/R
	RB38HR(G) L/R
RS38JFR	RB38FR L/R
RS38JF2R	
RX38JFR	



Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

よく読んで安全に正しくお使いください。

ご愛用の皆様へ

このたびはグリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ●ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ､大切に保管してください。
- ●本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この製品は国内専用です｡海外では使用できません。
- ●この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡して再購入してください。

保証書付

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

もくじ

ページ

各部の名称と特長

各部の名称

小バーナー

ごとく大

強火力バーナー

コンロ用火力調節つまみ

コンロ用操作ボタン
それぞれのボタンの上にどのコンロのものか表示してあります。

左側操作ボタン用点火ロックつまみ

電池ケースふた ➡ 9 ページ

電池交換サイン ➡ 29 ページ

グリルとびら ➡ 21 ページ

グリルとびら取っ手

グリル水入れ皿

グリル焼網

水入れ皿受け

ごとく小

標準バーナー
(温度調節機能付)

排気口
調理中の排気がでるところです。

排気口カバー

トッププレート

グリル用火力調節つまみ

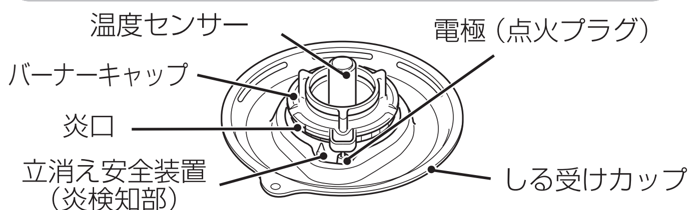
グリル用操作ボタン
ボタンの上に のマークが表示してあります。

右側操作ボタン用点火ロックつまみ

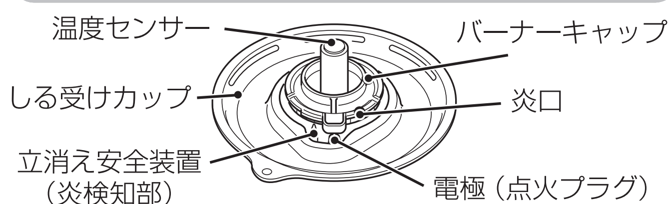
コンロ・グリル操作部

※図は -Lタイプ(強火力バーナーが左側のタイプ)です。-Rタイプは強火力バーナーと標準バーナーなどが左右逆になります。

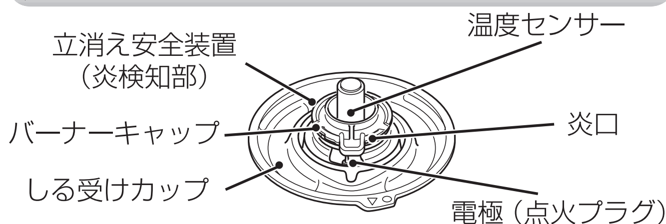
✦強火力バーナー



✦標準バーナー(温度調節機能付)

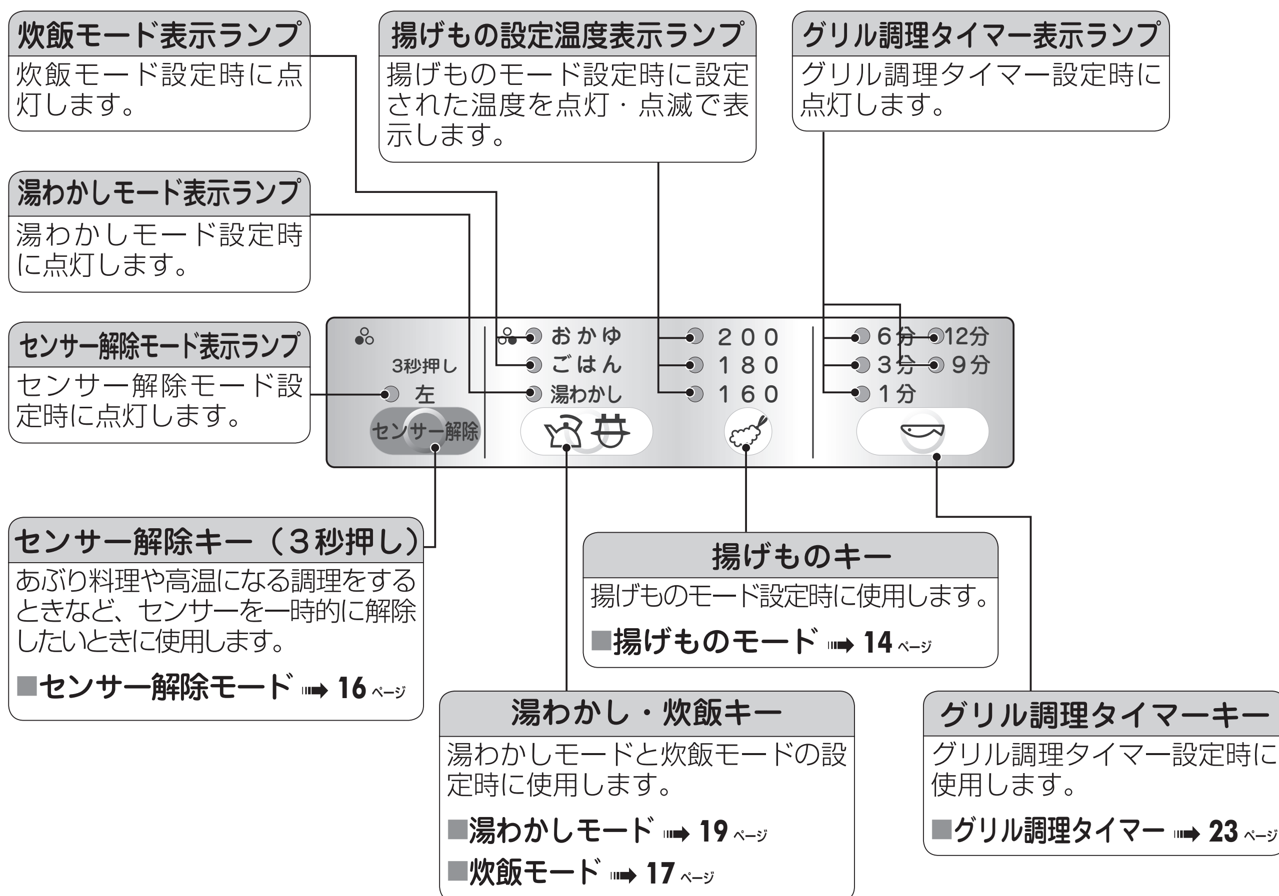


✦小バーナー



コンロ・グリル操作部の名称

●強火力バーナーが左側の機器の場合



●強火力バーナーが右側の機器の場合



便利・安全機能のご紹介

操作ボタンを戻し忘れるとブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

便利機能を使って、自動消火したり、他の安全機能により消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分毎にブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせします。すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

各部の名称と特長

コンロ安全機能

炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 33ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 ➡ 31・32・33ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

すべてのバーナーは約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 ➡ 10ページ

強火力バーナー　標準バーナー

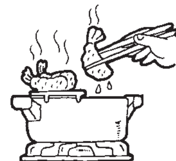
焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに弱火・強火と自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。調理に支障があるときはセンサー解除モードをお使いください。

調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 ➡ 10・31・33ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

調理油が過熱されると、自動的にガスを止めます。

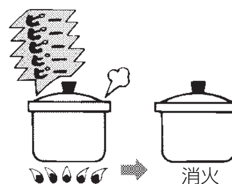


なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 ➡ 31・33ページ

強火力バーナー　標準バーナー　小バーナー

煮もの調理などでなべ底が焦げつきはじめるとなべをいためる前に自動消火します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。



※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

グリル安全機能

炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 ➡ 33ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ➡ 33ページ

グリル水入れ皿の水が少なくなったり、魚などの調理物を入れずにから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

グリル消し忘れ消火機能 ➡ 23・33ページ

グリルはお好みの時間に設定した時間で消火します。グリルの庫内温度により、過熱防止のため延長できる時間が変わります。点火してから調理できる合計の時間は 12 分～ 19 分です。

グリル便利機能

グリルとびら ➡ 21・27ページ

グリル水入れ皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

安全上のご注意

●必ずお守りください

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、この製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示には次のような意味があります。

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
⊘	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　火気禁止　接触禁止　分解禁止
●	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です　換気必要

⚠ 危　険

■**ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない**

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

火気禁止

■**ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する**

①すぐに使用を中止しガス栓（ねじガス栓）を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

必ず行う

⚠ 警　告

■**供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が合っていることを確認する**

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。
銘板は機器内後方側面に張ってあります。
供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはガス事業者に問い合わせてください。
転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）

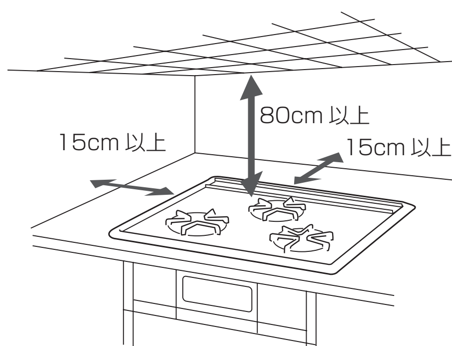
ガス種を確認

⚠ 警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。（火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください）可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店、またはガス事業者にご相談ください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



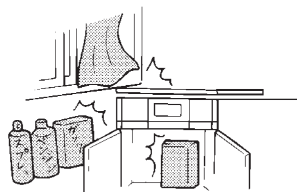
（可燃性の壁の場合）


可燃物との距離を確実にとる

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない

熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

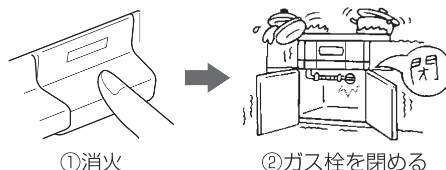




■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

故障かな？と思ったら（➡ **29 ～ 34** ページ）に従い処置をする。


ガス栓を閉める



①消火　②ガス栓を閉める

■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火の恐れのあるものを使用しない

引火して火災の恐れがあります。



■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。
電話や来客の場合はいったん火を消してください。

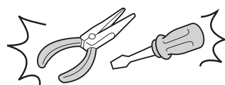




■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。


必ず守る

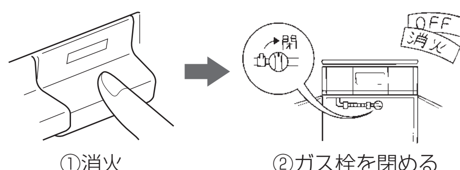


※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

■使用後は消火を確認しガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。


ガス栓を閉める



①消火　②ガス栓を閉める

■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒の恐れがあります。また、火災の原因になります。


分解禁止

⚠ 注　意

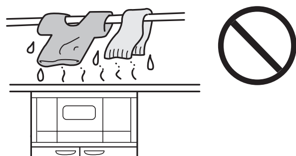
■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどする恐れがあります。



■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。



■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻して、しばらく時間をおき、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。



■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。


接触禁止

■幼い子供には触らせない

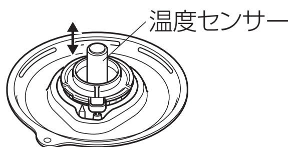
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■温度センサーのお手入れはこまめに行うまた上下にスムーズに動くことを確認する

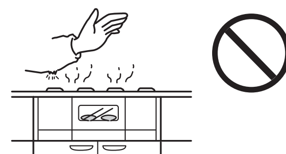
なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。


上下動を確認



■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどの恐れがあります。なべを動かすときや炎の大きさが自動的に弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。

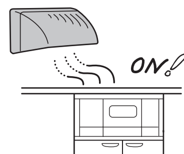


■使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。

注：ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。


換気必要



■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。


接触禁止

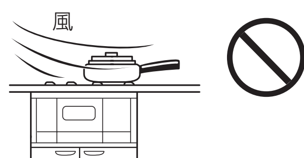
■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。


必ず手袋をしてお手入れする

■扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない

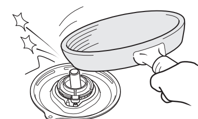
機器焼損や作動不良の原因になります。



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。





お願い

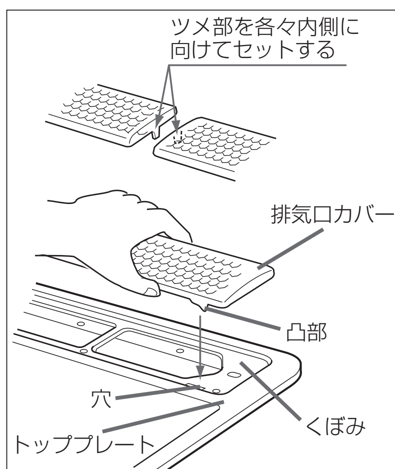
- 使用中はときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
- 使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。
- コンロを使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。
  火が途中で消える場合があります。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

準備をしましょう

各部品のセット

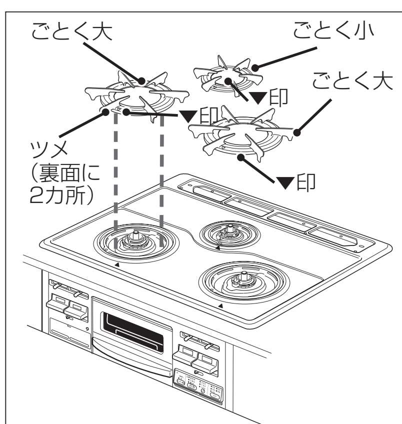
排気口カバー

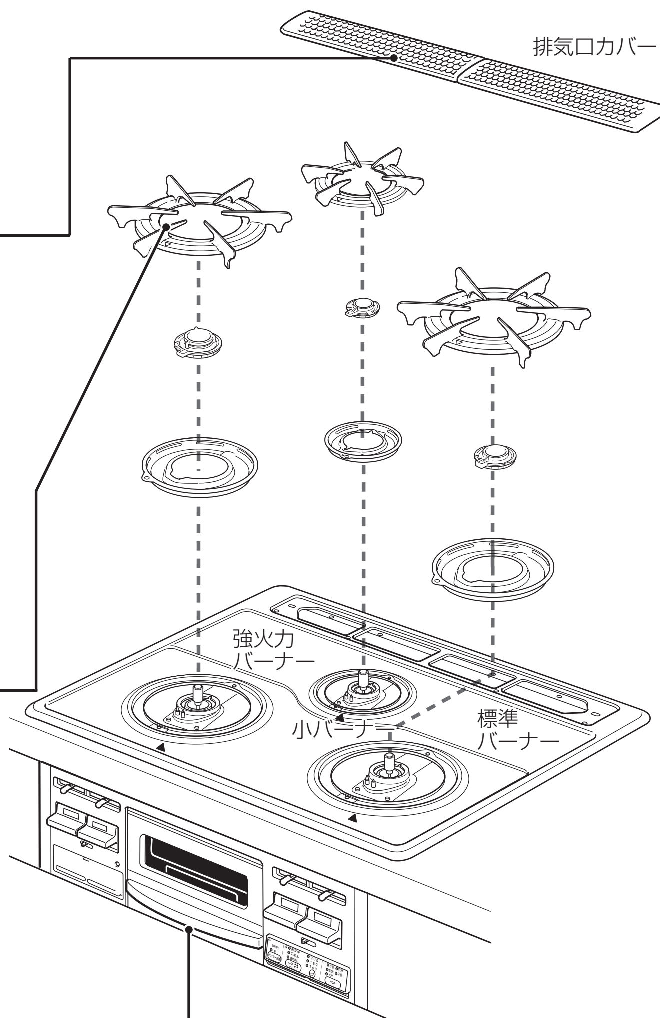
- ２つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのくぼみにセットしてください。
- 排気口カバーの外側の凸部をトッププレートの穴に入れてください。



ごとく

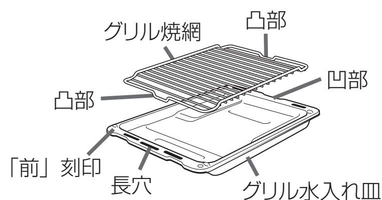
- ごとくは、上面の▼印を前後にし、ツメをトッププレートの▲部に合わせてください。
- ごとく裏面のツメをトッププレートの穴に確実にセットしてください。



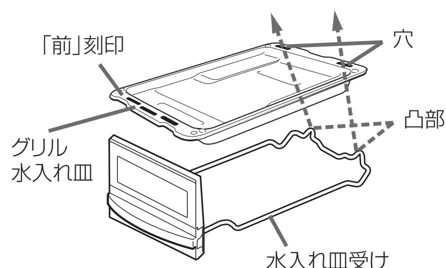


※図は強火力バーナーが左側の機器です。

グリル水入れ皿・グリル焼網



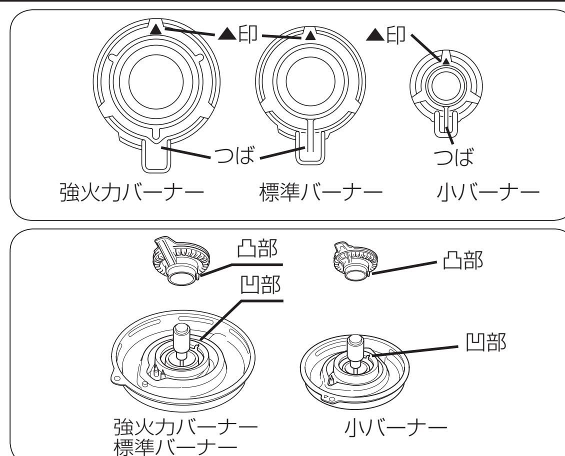
- グリル焼網は上下があります。凸部を下にしてグリル水入れ皿の凹部と長穴に確実にセットしてください。



- グリル水入れ皿は、「前」刻印を手前にして水入れ皿受け後部の凸部が穴に入るようにセットしてください。

バーナーキャップ

●バーナーキャップは３種類あります。



1. **バーナーキャップの凸部をバーナー本体の凹部の位置に合わせてセットしてください。**

2. **バーナーキャップのつばを手前にし、バーナーキャップ上面の▲印を奥側にして取り付けてください。**

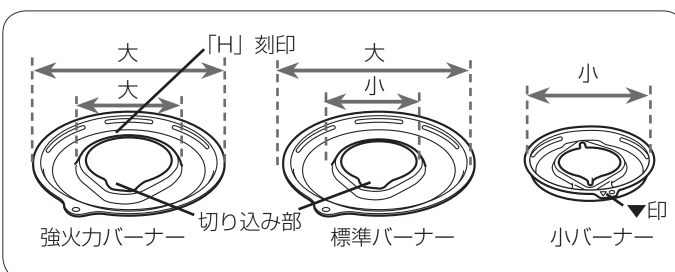
●取り付け後、バーナーキャップを回して動かないか確認してください。

しる受けカップ

●しる受けカップは３種類あります。

●強火力バーナー（「H」刻印）と標準バーナー用のしる受けカップは、切り込み部が手前になるようにして正しくはめ込み、浮き、傾きのないようにセットしてください。

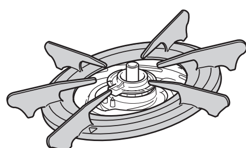
●小バーナー用のしる受けカップは、▼印を手前にして、２箇所の切り込み部を手前は電極に、奥は立消え安全装置を通してはめ込み、浮き、傾きのないようにセットしてください。



⚠ 注　意

■ごとくは正しくセットする

誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。

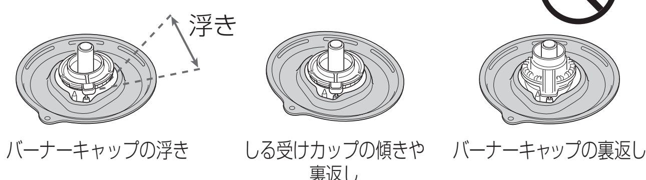




■バーナーキャップ・しる受けカップは誤ったセットで使用しない

しる受けカップが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。





バーナーキャップの浮き　　しる受けカップの傾きや裏返し　　バーナーキャップの裏返し

誤ったセットの例

お願い

●バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。

●バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店または当社事業所へご相談してください。➡29 ページ

●ごとく、しる受けカップはホーロー仕上げです。よごれなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。よごれが焼きついても性能はかわりません。➡27 ページ

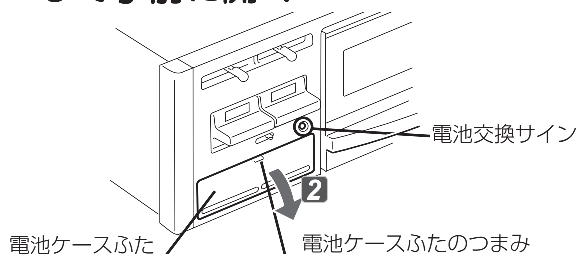
準備をしましょう

乾電池の取り付け ➡ 29 ページ

電池ケースはパネル前面にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。

1 機器が冷めていることを確認する

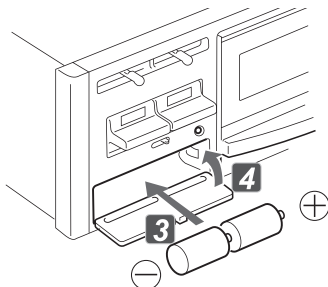
2 電池ケースふたのつまみを下へ押して手前に開く



3 電池を入れる

単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を下図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込んでください。

4 電池ケースふたをもとに戻す



⚠ 警　告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない



■器具を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う



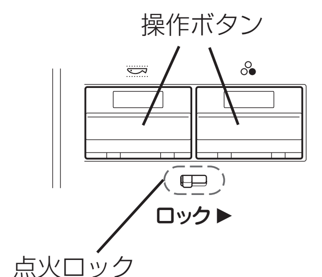
不用意な点火を防ぐ【点火ロック】

操作ボタンを押せないように、ロックすることができます。

✦ロックする

点火ロックつまみは、グリルをはさんで左右2カ所にわかれています。

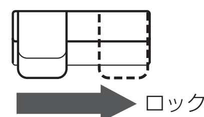
1 ロックする側の操作ボタンが、2個とも消火の位置にあることを確認する



※図は右側の操作ボタンの点火ロックです。

2 点火ロックつまみを、右方向にスライドさせる

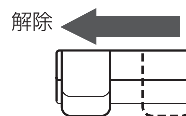
ロックできます。



✦ロックを解除する

1 点火ロックつまみを、左方向にスライドさせる

ロックを解除できます。



お願い

- ロックしてある場合は、操作ボタンを強く押し込まないでください。破損する場合があります。

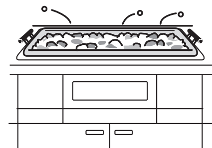
コンロをお使いになる前に

コンロを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意 ➡ 4 ページ」をよくお読みになってお使いください。

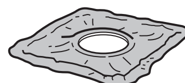
⚠ 警　告

■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使わない
一酸化炭素中毒のおそれがあります。

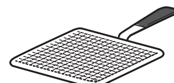



■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使わない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼き網は使用しない
しる受けカップにたまった油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。


アルミはく製しる受け


省エネごとく


焼き網

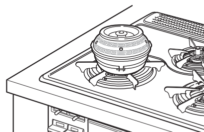
⚠ 注　意

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。また自動で火力が切り替わる場合があるので火加減に注意してください。



なべなどの大きさに合わせて火力調節

■コンロには石焼いもつぼは使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。

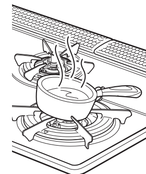



■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



水気を切る

■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない
なべが傾いてやけどの原因になります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。
小さな片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
小さななべは小バーナーをご使用ください。




お願い

- **みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める**
  強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特にだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。
- **煮こぼれに注意する**
  機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。火加減に注意してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- 調理中になべをのせかえるときは、いったん消火してください。

使用中に自動的に弱火になったときは

高温自動温度調節機能が作動

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに弱火・強火と火力を調節し、なべの異常過熱を防止する機能です。(強火力バーナー・標準バーナー)
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。
調理ができない場合はセンサー解除モード（強火力バーナー）をお使いください。➡16 ページ

ワンポイント

- 炎が自動的に弱火・強火と切り替わりますが、故障ではありません。
- 炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。
- 高温自動温度調節機能が作動して、最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。(センサー解除モードを使用した場合も同様です。)
- 自動消火した場合は、なべなどが大変熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。

コンロをお使いになる前に

料理に応じてバーナーを使い分け

標準バーナー

- ■天ぷら・フライなどの揚げもの
- ■炊飯・おかゆ
- ■煮もの・煮こみ料理

強火力 バーナー

■炒めものなど、強い火力を必要とする料理
- ●炒飯・焼きそば・野菜炒めなど

■焼きものなどの高温になる料理
- ●たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
- ●ポークソテー・ソーセージなどから焼きにちかい料理

●小バーナーでは、保温やあたためなどの火力を必要としない料理にお使いください。

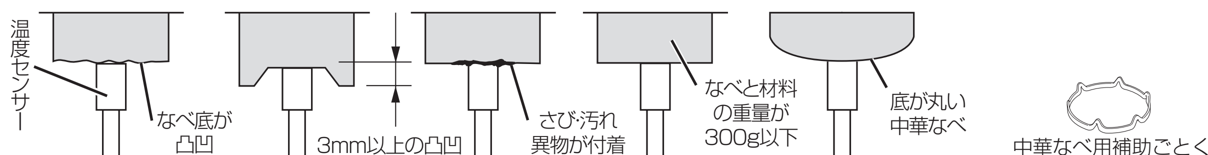
使用できるなべと温度センサー

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

●温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
●中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない場合があります。



■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどでの油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火の原因になります。



なべの種類	油料理（揚げものなど）	その他の料理（煮ものなど）	温調機能（標準バーナー）揚げものモード ➡14ページ	湯わかしモード ➡19ページ
アルミ 銅 底の平らなアルミ製中華なべ	○（油量：200mℓ以上）	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○（水量：500mℓ～2ℓ）
鉄 ホーロー ステンレス（厚手） 底の平らな鉄製中華なべ	○（油量：200mℓ以上）	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○（水量：500mℓ～2ℓ）
ステンレス（薄手：なべ底厚み2.5mm未満）	×	○	○（油量：500mℓ～1ℓ）	○（水量：500mℓ～2ℓ）
土なべ 耐熱ガラス容器	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
圧力なべ	×	○（ただし、消火する場合があります）	×	×
無水なべ 多層なべ	○（油量：200mℓ以上）	○	×	○（水量：500mℓ～2ℓ）

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

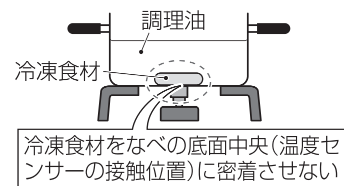
中華なべについて

- ●なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ●中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- ●必ず取っ手を持って調理してください。

⚠ 警　告

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。





■複数回使った調理油で揚げものをしない

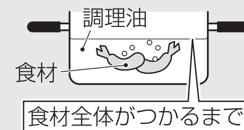
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず200mℓ以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。





■強火力バーナーのセンサー解除モードは揚げもの調理には使用しない

調理油の温度が高くなり、発火する恐れがあります。



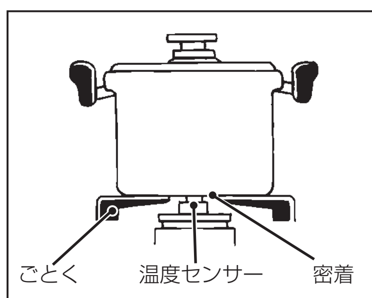
炊飯に適したなべを使いましょう ➡ 17 ページ

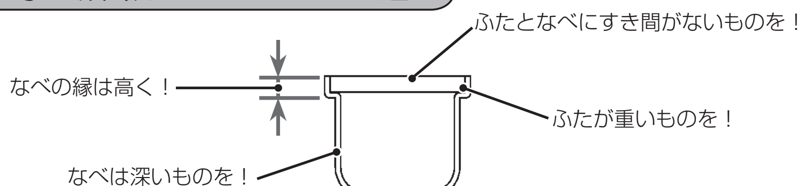
炊飯に使用するなべの種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	RTR-03D	○	○	白米3合、全がゆ0.5合（おかゆを炊く場合、吹きこぼれますので、ふたをずらして使用してください。）
	RTR-300D1	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
	RTR-500	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
アルミ製のなべ		○	○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ		○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手(2.5mm 以下)のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土なべ		×	○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適する　×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

✦なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。





●ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

コンロを使いましょう

コンロ操作の基本

コンロバーナーには消し忘れ消火機能がついています。強火力バーナー・標準バーナー・小バーナーは約2時間連続使用すると自動消火します。➡3 ページ

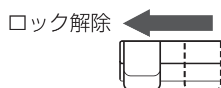
step ① 準　　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

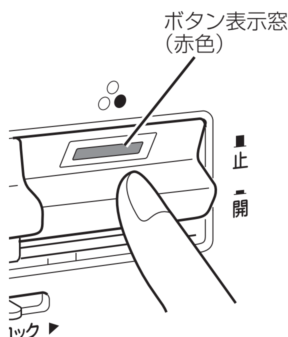
2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。➡ 9 ページ



step ② 点　　火

1 操作ボタンをいっぱいに押す



2 バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離す

⚠ 注　意

■万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う


必ず守る

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

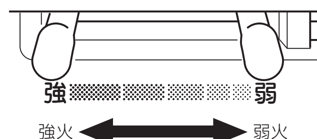
ワンポイント

- 火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただし強火力バーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調節つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

step ③ 火力調節

1 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせる

- 左にスライド：火力が強くなる
- 右にスライド：火力が弱くなる



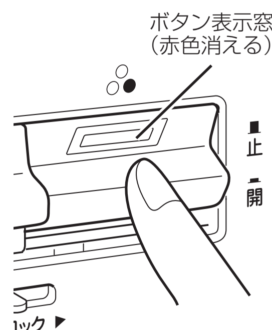
ワンポイント

- 火力調節つまみを早く操作すると消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

step ④ 消　　火

1 操作ボタンを押す

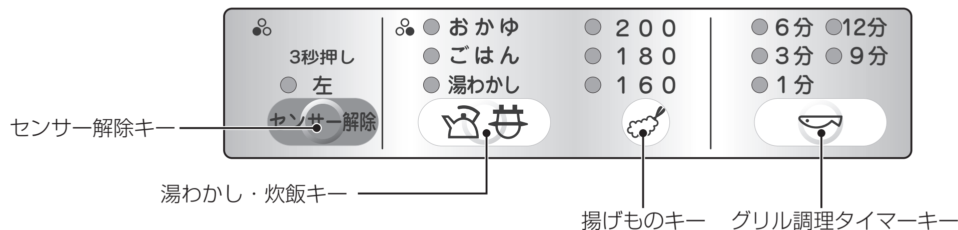
操作ボタンが戻ります。
必ず火が消えたことを確認してください。



ワンポイント

- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1 分毎にブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせし続けます。➡ 3 ページ

コンロ操作部の使いかた



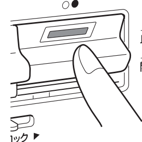
※図は強火力バーナーが左側の機器の場合です。
※操作部の詳細は2ページを参照してください。

調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

揚げものモードは標準バーナーで、揚げもの時に使用できるモードです。
天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

step ① 点　火

1 標準バーナーの点火操作をする



点火操作➡ **13** ページを参照してください。
火力調節はなべの大きさに応じた火力にしてください。

step ② モード設定

1 揚げものキーを押す



揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。

ワンポイント
- 揚げものキーの1回めの操作時は、180℃に設定されています。

お願い
- 揚げものモード使用中に揚げものキー以外のキーを押さないでください。

step ③ 温度設定

1 揚げものキーを押し、温度を設定する

揚げものキーを押すごとに、
「**180℃**」→「200℃」→「160℃」→消灯（取り消し）→「**180℃**」…の順で切り替わります。

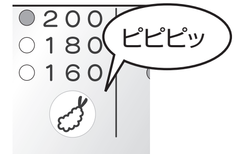
〈揚げもの調理の設定温度の目安〉

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

ワンポイント
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。
- 消灯（取り消し）にすると**揚げものモード**が取り消され**自動判別モード**➡ **19** ページに設定されます。

step ④ 調　理

1 油が設定された温度になると…



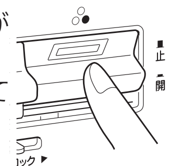
ブザーで「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

2 食材を投入し、調理をはじめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。
途中で材料を多く入れ油温が大きく下がった場合は、設定温度になったとき再びブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

step ⑤ 終　了

1 操作ボタンを押して消火の状態にする

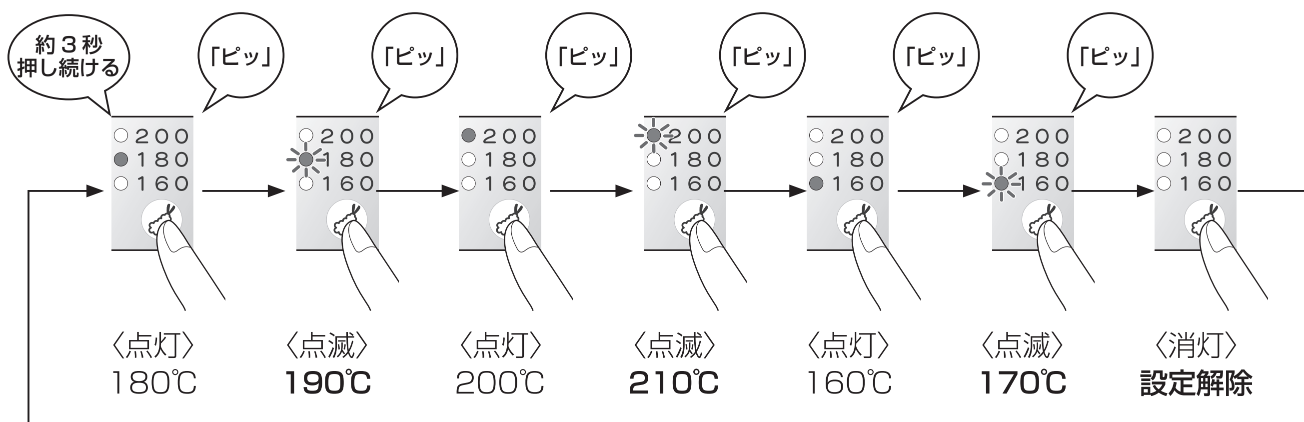


揚げもの設定温度表示ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。➡ **13** ページ

ワンポイント
- **揚げものモード**の油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は0.5～1ℓが最適です。
アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。
油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

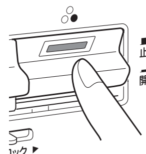
表示温度より10℃高く設定（170℃・190℃・210℃）をする場合

最初に揚げものキーを押したときに、そのまま約3秒押し続けることにより、+10℃の温度設定ができます。



1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作➡ **13** ページを参照してください。
火力調節はなべの大きさに応じた火力にしてください。

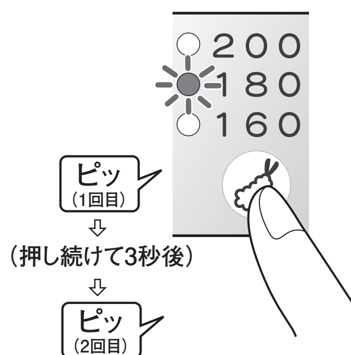


2 揚げものキーを押して「180℃」に設定したまま、揚げものキーを押し続ける

- 180℃の設定にすると「ピッ」と鳴りますが、そのまま押し続けてください。

（押し続けて、約３秒後）

- 約３秒押し続けると再び「ピッ」と鳴り、190℃の設定になり、**180℃ランプ**が**点滅**します。



3 揚げものキーを押すごとに「ピッ」と１回鳴って170℃まで10℃ごとの温度設定ができます

ワンポイント

- 消火した場合は、この設定は解除されます。ご使用の際は、その都度、設定操作を行ってください。
- 調理の途中でも設定温度を変えることができます。

高温調理をする【センサー解除モード】

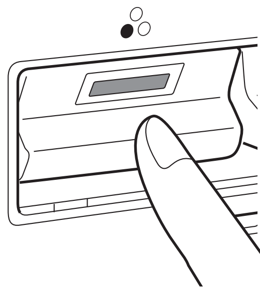
センサー解除モードは強火力バーナーで、炒る料理やあぶり料理などのから焼きにちかい高温調理をしたいときに使用できるモードです。
焦げつき消火機能と**天ぷら油過熱防止機能**を解除し、高温調理ができます。(約 30 分間使用できます。)
下の図はすべて強火力バーナーが左側の機器の場合です。

step ① 点　火

1 強火力バーナーの点火操作をする

点火操作➡ 13 ページを参照してください。

点火操作➡ 13 ページを参照



step ② モード設定

1 センサー解除キーを 3 秒長押しする

「ピッ」と 1 回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除モード表示ランプが点灯し、センサー解除モードに設定されます。



ワンポイント

- もう一度センサー解除キーを押すと取り消しになります。

step ③ 調　理

1 食材を投入し、調理をはじめる

ワンポイント

- なべの異常過熱を防止するため、弱火・強火と火力が自動的に切り替わることがあります。
  また、弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、温度センサー過熱防止機能がはたらき、自動消火します。
- 再点火しても火がつかない場合は、しばらく待ってからおこなってください。

2 約 30 分経過すると…

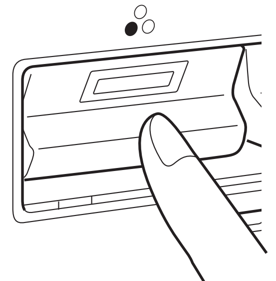
ブザーで「ピー」と 3 回鳴ってお知らせし、センサー解除表示ランプが点滅し、自動消火します。



step ④ 終　了

1 操作ボタンを押して消火の状態にする

必ず火が消えたことを確認してください。➡ 13 ページ



コンロを使いましょう

コンロを使いましょう

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

炊飯モードは標準バーナーで使用できるモードです。
「ごはんモード」と「おかゆモード」があります。また、別売の炊飯専用なべ➡ **29** ページをお使いいただくと、上手に炊飯できます。

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

step ① お米をはかる

1 **180㎖用計量カップでお米をはかる**

180㎖用計量カップを使うと、**1カップで米1合**になります。

- **1 回で炊ける量は、**
  ごはん：**1〜5合**（5合以上は炊けません）
  おかゆ：全がゆは**1合以下**（約5人前）
  七分がゆは**0.5合以下**（約3人前）

step ② お米を洗う

1 **たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる**



2 **「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す**

にごりがうすくなるまで手早く洗ってください。



- 無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。



- **白米について**
  ・新米はやや水を少なめにしてください。
- **無洗米について**
  ・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
  ・水の量を約 3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
  ・別売の炊飯専用なべ（RTR-03D）で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。
- **胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて**
  ・水に浸してから炊飯してください。
  ・水をやや多めにしてください。
- **おかゆについて**
  ・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。
  ・塩はでき上がる直前に入れてください。
  ・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。別売の炊飯専用なべ（RTR-03D）で3合を炊くと、ふきこぼれる場合があります。
- お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

step ③ 水加減をする

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
炊飯に適したなべを使用してください。➡ **12** ページ

1 **180㎖用計量カップで水をはかる**

180㎖用計量カップを使うと、**1カップで水180㎖**になります。

〈水加減の目安〉

米の量	水量		
	炊飯	おかゆ	
容量（重量：合数）		全がゆ	七分がゆ
45㎖（38g：0.25 合）	—	360㎖	470㎖
90㎖（75g：0.5 合）	—	540㎖	630㎖
180㎖（150g：1 合）	300㎖	900㎖	—
270㎖（225g：1.5 合）	390㎖	—	—
360㎖（300g：2 合）	480㎖	—	—
450㎖（375g：2.5 合）	580㎖	—	—
540㎖（450g：3 合）	670㎖	—	—
720㎖（600g：4 合）	930㎖	—	—
900㎖（750g：5 合）	1130㎖	—	—

step ④ お米を水に浸す

ごはんモードや**おかゆモード**の場合、浸しおきをしてください。

〈お米を浸す時間の目安〉

お米の種類		お米を水に浸す時間	
		春〜夏	秋〜冬
炊飯	白米・無洗米	30分以上	60分以上
炊飯	胚芽精米・輸入米・古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ		0〜30分	0〜30分

お願い

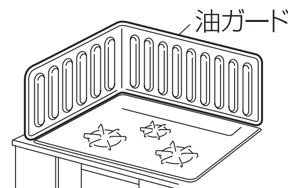
- 無洗米の場合は必ず浸しおきをして、炊いてください。ふきこぼれる場合があります。



- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を、炊飯するとごはんがかたくなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

ご飯を炊く【炊飯モード】

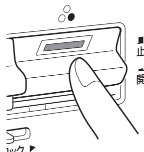
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。



step ① 点　火

1 標準バーナーの点火操作をする

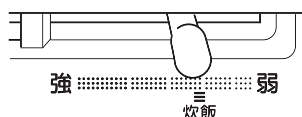
点火操作 ➡13 ページを参照してください。



step ② 火力調節

1 火力調節つまみを炊飯位置に合わせる

火力調節のつまみを右にゆっくりスライドさせます。





- **炊飯位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。**
- **火力が炊飯位置より大きいとごはんはかために、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。**

step ③ モード設定

1 湯わかし・炊飯キーを 2 回押す

ごはんモードに設定され、ごはん表示ランプが点灯します。
湯わかし・炊飯キーを押すごとに、「**湯わかし**」→「ごはん」→「おかゆ」→消灯（取り消し）「**湯わかし**」…の順で切り替わります。

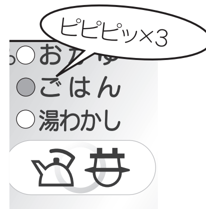




- **3合(450g)炊飯の場合、通常で約22分で炊き上げ、その後むらし約10分です。**
- **おかゆモードの場合、約 35 ～ 50 分で炊き上がります。**
- **火力調節つまみを炊飯位置**に合わせたあと、できるだけ早くモード設定をしてください。
- 炊飯の途中で**炊飯モード**を切り替えたり、他のキーを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- **炊飯モード**を解除するときは、いったん消火してください。
  解除後は**自動判別モード**➡ 19 ページに設定されます。

step ④ 炊　飯

1 ごはんが炊きあがると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする



ごはんが炊きあがると、自動で消火し、ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせします。
同時に、約10分間のむらしタイマーがスタートします。むらし中は、ごはんモード表示ランプが点灯します。

2 むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、ごはんモード表示ランプが点滅します。



- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。
- **おかゆモード**の場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がりますと自動で消火し、ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせします。
- **炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間、火力などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。**

step ⑤ 終　了

むらしタイマー終了後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。➡13 ページ



- 消火の状態に戻すまで、ごはんまたはおかゆモード表示ランプは点滅し続けます。
- 2 度炊きや温め直しはできません。(焦げつくことがあります)
- 炊き上がったごはんからおかゆ (雑炊) を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、もちあげたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。

コンロを使いましょう

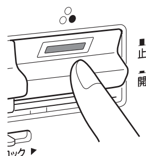
お湯をわかす【湯わかしモード】

湯わかしモードは標準バーナーで使用できるモードです。

step ① 点　火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作➡ **13** ページを参照してください。
火力調節は、やかんやなべの大きさに応じた火力にしてください。



step ② モード設定

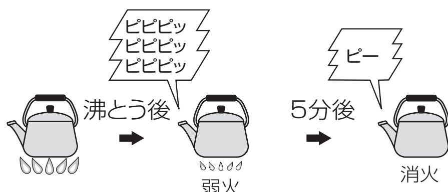
1 湯わかし・炊飯キーを 1 度押す

湯わかしモードに設定され湯わかし表示ランプが点灯します。



2 沸とうすると…

沸とう後ブザーが「ピピピッ」と3回鳴ってお知らせし、弱火になります。



3 5 分後…（湯わかし 5 分保温）

5 分後にブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、湯わかしモード表示ランプが点滅し、自動消火します。



- 沸とうして弱火になると、火力は変えられません。
- 沸とうしてからブザーが鳴るまで、多少時間がかかる場合があります。

step ③ 終　了

1 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の位置に戻してください。➡ **13** ページ



- 消火の状態に戻すまで、湯わかしモード表示ランプは点滅し続けます。

✦取り消しする場合

1 湯わかし・炊飯キーを 3 回押す

湯わかしモード表示ランプが消灯します。
湯わかし・炊飯キーを押すごとに、「ごはん」→「おかゆ」→消灯（取り消し）→**「湯わかし」**…の順で切り替わります。



- 消灯（取り消し）にすると**湯わかしモード**が取り消され**自動判別モード**➡ **19** ページに設定されます。
- 湯わかしモードを解除するときはいったん消火してください。
- 湯わかしモード使用中にはいずれのキーも押さないでください。（後から押されたモードに切り替わります）

お願い

- 底の平らな金属製のやかんなべにきちんとふたをして水量：500mℓ～2ℓの水を入れてお使いください。
- 沸とうするまでの間は、ふたを開け閉めしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 一度わかしたお湯（約 70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが 2 ～ 3 分遅れる場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。

自動判別モード

各モードを使用中、取り消しに設定すると**自動判別モード**に設定されます。**自動判別モード**では、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。（通常に使用できる状態です）
点火初期は、**自動判別モード**に設定されています。

グリルをお使いになる前に

グリルを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意」➡ 4ページをよくお読みになってお使いください。

⚠ 警告

■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル水入れ皿にたまった脂などを取り除くまた使用後も必ず掃除をする

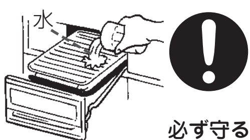
グリル水入れ皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。脂の多い調理物（さんまやとり肉など）は特に注意してください。



脂を取り除く

■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使用する

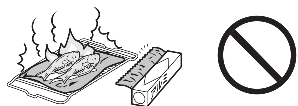
水が減ってきたり、続けて使用するときもそのつど水（300 ㎖）を入れてください。たまった脂が燃えて、火災ややけどの原因になります。



必ず守る

■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上にたまった脂が発火する原因になります。



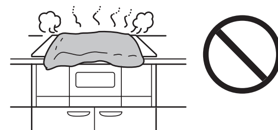
■グリル水入れ皿に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が過熱され火災の原因となります。



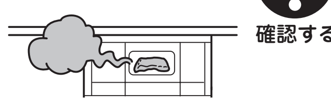
■グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない

不完全燃焼や火災の原因になります。



■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する　またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。

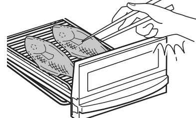


確認する

⚠ 注意

■調理物を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。グリルとびらをいっぱいまで引き出してください。





接触禁止

■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない

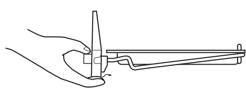
ガラスが割れてけがをする原因になります。





■グリル水入れ皿の出し入れはゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、水や脂がこぼれてやけどをすることがあります。





ゆっくり確実に

■グリル水入れ皿の持ち運びはていねいに

使用中、使用直後はグリル水入れ皿の残った水やたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。

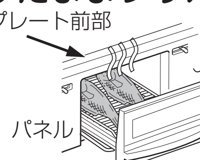




ていねいに

■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

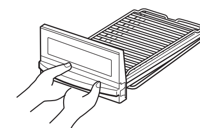
ワークトップを焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。





■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。





接触禁止

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリル水入れ皿受けが変形したりグリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。



グリルをお使いになる前に

⚠ 注　意

■グリル水入れ皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル水入れ皿や水が高温になっています。やけどをする恐れがあります。



■グリルに手や顔などを近づけない　またなべの取っ手を排気口に向けない

排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



■魚を焼き過ぎない

魚に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①操作ボタンを押して消火する
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない
③消火後、点検を依頼する



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。



お願い

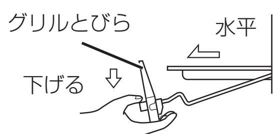
- **点火操作を繰り返すときは、グリルとびらを開けて空気を入れ替えてから行う**
  多量にたまったガスに着火し、やけどの原因になります。
- 調理物(魚など)の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
- グリルを使用している場合、グリルとびらはゆっくり開閉してください。
  早い操作で開閉するとコンロやグリルの炎が消える場合があります。

グリルの取り扱いと準備

step ① グリルの取り出し

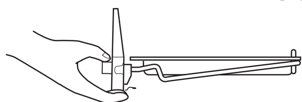
1 グリルとびらを水平にゆっくり引き出す

いっぱいに引き出すと、グリルとびらだけが下がります。

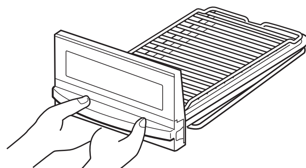


グリルを取り出したり、持ち運ぶときは…

2 グリルとびらをいっぱいに引き出す



3 グリルとびらを両手で持ち上げて、引き出す



ワンポイント

- お手入れのときは、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。
- グリルとびらやグリル水入れ皿受けをはずす場合は➡ **27** ページを参照してください。

step ② グリルを初めて使うときは

1 梱包部材をすべて取り除く

庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。
残っていると、発火の原因になります。

2 約 10 分間から焼きをする

グリル水入れ皿に水（約 300 mℓ）を入れ、10 分程度から焼きをしてください。
部材に付着している加工油を焼き切ります。
グリルの操作については➡ **23** ページを参照してください。

ワンポイント

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。
- グリル焼網を取り出して、から焼きしてください。

グリルを使いましょう

魚の焼きかた

step 1 魚の下ごしらえ

- **冷凍の魚**：しっかり解凍してください。
  しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動したり、魚の中まで火が通らない場合があります。
- **生魚**：水洗いしたあと、水気をよく拭き取ります。
- **みそ漬や粕漬けの魚**：みそや粕をよく拭き取ります。

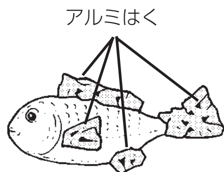
step 2 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- **サバやイワシなど脂肪分が多い背の青い魚は…**
  多めに塩をして、時間をおく
  しっかりと身をしめます。
- **白身魚は…**
  少なめに塩をふり、おき時間も短めに
- **川魚やイカ、エビ、貝などは…**
  焼く直前に塩をふる

ワンポイント

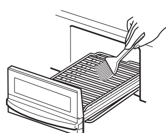
- 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。



step 3 グリル焼網に魚を置く前に

焦げつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。以下の準備をしてください。

1 グリル焼網に油を薄く塗る

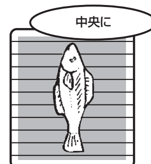


2 3～4 分程度から焼き（予熱）をする

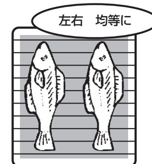
焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作については➡ 23 ページを参照してください。

step 4 グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。



魚を 1 尾 焼く場合



魚を 2 尾 焼く場合



魚を 3 尾以上焼く場合

step 5 魚を焼く

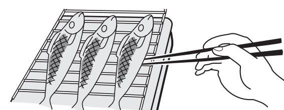
グリルの操作については➡ 23 ページを参照してください。

ワンポイント

- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

step 6 魚を取り出す

1 はしを焼網と平行に入れ魚を軽く持ち上げながら、網からはがしてから取り出します



ワンポイント

- 焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。
- フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。

お願い

- グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけて、グリル水入れ皿にたまった脂などを取り除いて水を追加してください。庫内やグリル水入れ皿が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
- くっついた魚を簡単にはがすことができる別売の魚とって RTO-ST1 を用意しています。
  ➡ 29 ページ

グリルを使いましょう

グリル操作部の使いかた

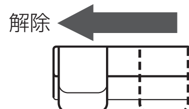
step ① 準　　備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。➡ 9 ページ



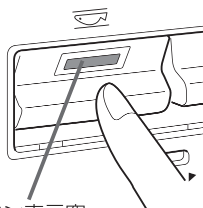
3 グリル水入れ皿に水（約 300 mℓ）を入れ、グリル焼網をセットし、魚をグリル焼網の上に置き、グリルとびらを閉める

魚の下ごしらえをしてください。➡22 ページ
続けて使用するときはそのつど脂を取り除き水を入れてください。から焼きのときも必ず水を入れてください。

step ② 点　　火

1 操作ボタンをいっぱいに押す

火力調節つまみの位置が「弱」のとき、操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。



2 バーナーに火移りしたことを確かめ、9 分ランプが点灯したら手を離す



⚠ 注　意

■万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。



ワンポイント

- **続けて使用する場合のようにグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、6 分ランプが点灯します。**
- 操作ボタンの素早い操作はしないでください。点火しない場合があります。
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離しても放電していますが、着火すると止まります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

step ③ 時間設定

グリルの加熱時間を 1 分、3分、6分、9分、12 分に設定できます。

1 グリル調理タイマーキーを押す 加熱時間をセットします

グリル調理タイマーキーを押すごとに、「**9 分**」→「12 分」→「1 分」→「3 分」→「6 分」→「**9 分**」…の順で切り替わります。



ワンポイント

- グリルの庫内温度により、過熱防止のため延長できる時間が変わります。残り時間によっては、タイマーセットできない時間（グリル調理タイマー表示）があります。
  - □点火したときに、グリル調理タイマーが「9 分」表示をした場合
    延長できる時間が変わります。点火してから調理できる合計の時間は 15 分～ 19 分です。通常は 15 分ですが、途中でグリルとびらを長く開けたりして庫内温度が下がると合計 19 分まで延長できます。
  - □点火した時に、グリル調理タイマーが「6 分」表示をした場合
    延長できる時間が変わります。点火してから調理できる合計の時間は 12 分～ 16 分です。通常は 12 分ですが、途中でグリルとびらを長く開けたりして庫内温度が下がると合計 16 分まで延長できます。

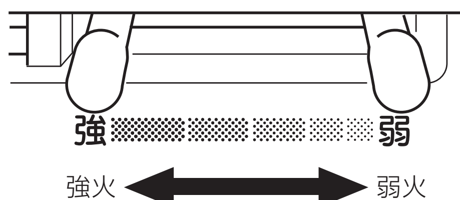
✦加熱時間をセットしない場合

- 点火時の 9 分後（庫内温度がある程度上がっている場合は 6 分後）に自動消火します。
- 調理中にグリル調理タイマーキーを押すと、加熱時間が変更できます。

step ④ 火力調節

1 火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせる

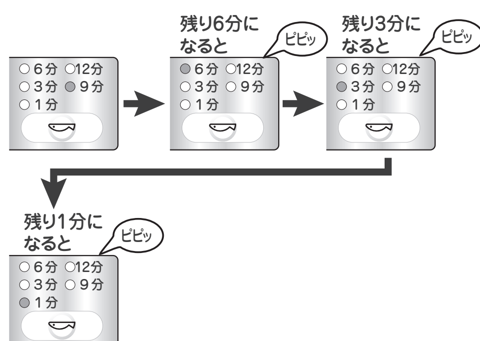
火力調節をします。
- 「強」：強火になります。
- 「弱」：弱火になります。



step ⑤ 調理終了・自動消火

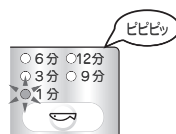
1 設定後、約 3 分経過すると…

設定後、約3分おきに「ピピッ」と鳴ってお知らせします。



2 調理終了 30 秒前になると…

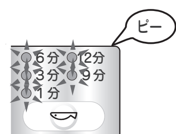
ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせすると同時に、1分ランプが点滅します。



- 1 分ランプが点滅中に、グリル調理タイマーキーを押すと、1 分ランプが点灯にかわり、1 分にセットされます

3 加熱時間が終了すると…

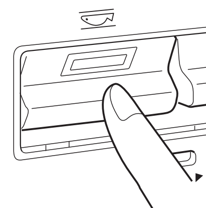
ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、自動消火します。



step ⑥ 操作ボタンを押す（手動消火）

1 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。
自動消火したら、すぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。



ワンポイント
- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1 分毎にブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせし続けます。➡ 3 ページ

グリルを使いましょう

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

その1 お手入れのしかた

1 ガス栓（ねじガス栓）を閉める

機器が十分に冷えたことを確認してください。

2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する

3 洗剤をスポンジや布に含ませて拭く

スプレーで洗剤を直接かけないでください。

4 水洗いしたあと、水拭きをする

水気や洗剤を残さないようにします。

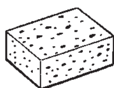
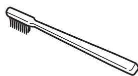
お願い

- お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

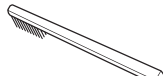
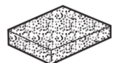
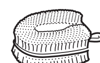
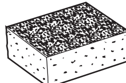


- 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性·弱アルカリ性·弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具·洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

その2 使ってよい道具と洗剤

使ってよい道具・洗剤	
 スポンジたわし  やわらかい歯ブラシ  やわらかい布  台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）	**①布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませて拭く** **②乾いた布で水気を拭き取る**

その3 使ってはいけない道具と洗剤

使ってはいけない道具・洗剤		
	 金属たわし  硬い歯ブラシ  ナイロンたわし  亀の子たわし	●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつきます。**はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。**
	 クレンザー  みがき粉  スポンジたわし裏面（硬い）	●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、**はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。**
	 弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー  重曹  歯みがき粉	**●基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。** ●もし使う場合は、「お手入れのポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
	 酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤  シンナー・ベンジン・アルコール	●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、**樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。**
	 スプレー式洗剤	●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、**故障の原因になります。** 機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

⚠ 注　意



■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 使用直後はトッププレートは熱くなっています。お手入れはトッププレートが冷えてから行ってください。
- はずした部品は「各部品のセット」➡ 7・8ページを参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

● ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年 1 回程度の定期点検をおすすめします。
※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

⬇

バーナーキャップ、ごとく、排気口カバーなど

⬇

正しくセットする ➡ 7・8ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

⬇

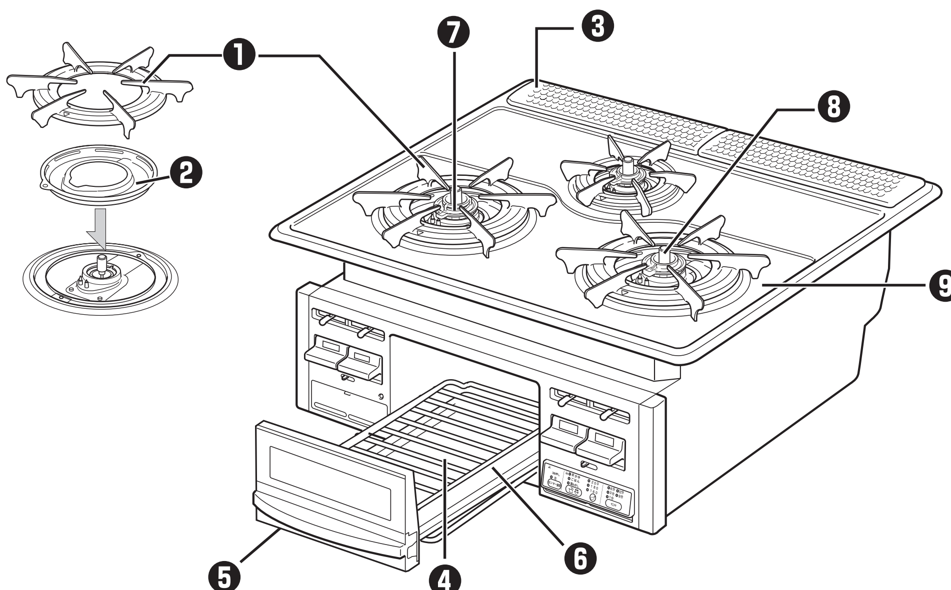
- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。
- グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。
- グリル庫内が脂で汚れていませんか。

⬇

お手入れする ➡ 27・28ページ

お手入れのポイント

❶〜❾の各部品のお手入れのポイントを➡ 27・28ページで説明しています。



❶ごとく
❷しる受けカップ
❸排気口カバー
❹グリル焼網
❺グリルとびらガラス
　グリルとびら
　水入れ皿受け
❻グリル水入れ皿
❼バーナーキャップ
　バーナー本体
❽立消え安全装置（炎検知部）
　電極（点火プラグ）
　温度センサー
❾トッププレート

※もっと詳しい各部の名称は7・8ページをご覧ください。

①ごとく、②しる受けカップ、③排気口カバー、④グリル焼網、⑥グリル水入れ皿

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる

そのまま置いておくか、つけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

2. 水洗いし、水気を拭き取る

❖それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

- **水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす**

  重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。

- **弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます。**

⑤グリルとびらガラス・グリルとびら・水入れ皿受け

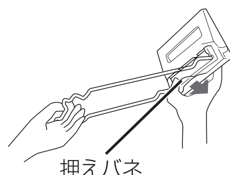
❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いする

❖グリルとびらのはずし方・取り付け方

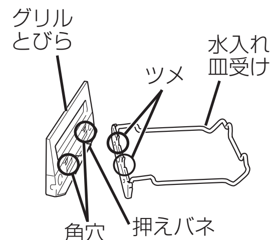
取りはずし方

1. 押えバネを↘の方向に下げる



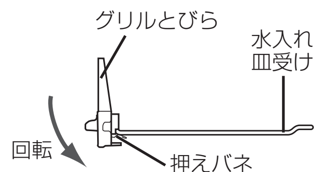
取り付け方

1. 水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む



2. グリルのとびらを↘の方向に回転させる

3. 押えバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する

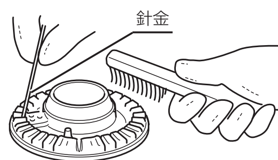


⑦バーナーキャップ・バーナー本体

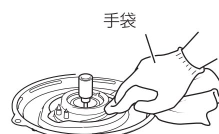
1. 汚れていたら、拭き取る

2. バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする

目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。



3. 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどで拭き取る



4. バーナーキャップは水洗いをする

水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

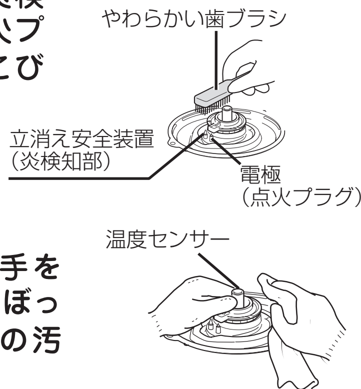
お願い

- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。

⑧立消え安全装置（炎検知部）電極（点火プラグ）・温度センサー

1. **汚れていたら、柔らかい布などで拭き取る**

2. **立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れする**



3. **温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れを拭き取る**

お願い

- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。
- 電極（点火プラグ）の突起に注意してお手入れしてください。

⑨トッププレート

1. **汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする**

そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

❖「汚れがひどいときは？」

1. **台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく**

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。

お願い

- トッププレートはねじ固定されています。修理業者以外の人は取りはずさないでください。
- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- トッププレートがフッ素コートしてある場合、長期間使用するとフッ素コートが変色することがあります。

グリル庫内

1. **使用後はそのつどやわらかい布やスポンジで拭き取る**

脂汚れは台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジで拭き取ります。

2. **乾いた布で仕上げをする**

消耗品・別売品について

消耗部品はいたんできたら交換してください。お求めの場合は、当社消耗部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

部品名・品名			品番	希望小売価格（税込）	部品名・品名	品番	希望小売価格（税込）
※ごとく	トッププレート・ごとくが黒色の型式	大	010-302-000	￥1,050	グリル水入れ皿	070-182-000	￥840
		小	010-303-000	￥630	グリル焼網	071-057-000	￥630
	上記以外の型式	大	010-295-000	￥1,050	炊飯専用なべ	RTR-03D	当社消耗部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。
		小	010-300-000	￥630			
バーナーキャップ（強火力バーナー）			151-338-000	￥1,470			
バーナーキャップ（標準バーナー）			151-310-000	￥1,365		RTR-300D1	
バーナーキャップ（小バーナー）			151-339-000	￥735			
しる受けカップ（大）			009-277-000	￥525		RTR-500	
しる受けカップ（中）			009-278-000	￥525	魚とって	RTO-ST1	
しる受けカップ（小）			009-284-000	￥420			

●2008年10月現在の価格です。価格·仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
※トッププレート、ごとくの色を確認してご連絡ください。
当社消耗部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の消耗部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

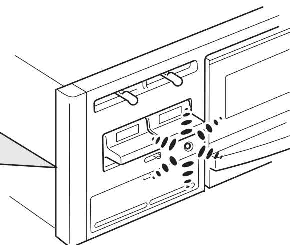


当社製品の消耗部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。
http://www.rinnai-style.jp/

電池交換 ➡ 9 ページ

〈点滅〉……サインが点滅したら乾電池を準備してください。

〈点灯〉……サインが点灯したらすべてのバーナーが使えません。乾電池を交換してください。



- ●乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ●ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）―2個を準備してください。
- ●ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）―2個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

お願い

- ●アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約 1 年です。(付属アルカリ乾電池で当社使用モードによる)
- ●アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が 1 年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- ●新しいアルカリ乾電池を 2 個同時に交換、ご使用ください。
- ●未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また付属のアルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- ●乾電池は、機器が冷めてから交換してください。
- ●単 2、単 3 形乾電池を単 1 形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

もう一度、ご確認ください

調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	13・23
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（朝一番など）点火操作を繰り返してください。	
	●バーナー炎口がつまっていませんか？	27・28
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	10
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	9・29
	●点火ロックを解除していますか？	9
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか？	13・23
	●素早い操作では放電しない場合があります。	
	●グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。	23
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	33
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	
	● LP ガスがなくなりかけていませんか？（LP ガスをご使用の場合）	—
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●バーナー炎口がつまっていませんか？	27・28
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	8
	●アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	10
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	13
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	33
	●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	6
	●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネットとびらを早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—
	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	—
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	●換気をしていますか？	6
	●消火操作後数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出ることがありますが、バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—

故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
③点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	13・23
④使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●点火時や火力調節時に「カチッ」と音がしますが異常ではありません。	―
	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	
⑤操作ボタンから手を離しても放電している	●操作ボタンから手を離しても放電が続きます（最長約10秒）。異常ではありません。	―
⑥使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・火力が大きくなった ・火力が変わらない	●なべの形状や材質が適していますか？	11
	●土なべや耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか？まれに焦げつき消火機能がはたらき消火することがあります。再点火してください。	11・33
	●なべ底が凹凸していませんか？	11・12
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
	●油の量はあっていますか？	
	●から焼きに近い調理をしていませんか？	
	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	―
	●なべ底にこんぶや竹皮などをしいて調理していませんか？	
	●長時間使っていませんか？ コンロ消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	3·10·33
	●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 強火⇔弱火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	
	●自動で弱火になったときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。（強火力バーナーのみ）	16・33
	●湯わかしモードが作動していませんか？	19・33
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？ 解凍し、再点火してください。	―
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	
	●キャビネットのとびらを強く閉めていませんか？	
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	33
⑦湯わかしモードを使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか？	11・19
	●なべ底が凹んでいませんか？	
	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか？沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか？（水量500mℓ～2ℓが適切です。）	
	●薄手のなべを使っていませんか？消火する場合があります。	―
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	19
	●一度沸かしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	19
⑧上手に炊飯・おかゆができない	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	12
	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しくはかっていますか？	17

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑧上手に炊飯・おかゆができない ・吹きこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●無洗米を使っていますか？ 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	17
	●浸しておきましたか？ 洗米してすぐ炊飯するとご飯がかためになります。	
	●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。	—
	●よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	17･18
	●炊き上がったあと、10～15分程度むらしていますか？	
	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	●火力を炊飯位置に正しく調節していますか？	
	●おかゆの場合は、ふたをずらすなどの工夫が必要です。	—
⑨コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●長時間使っていませんか？ コンロ、グリル消し忘れ消火機能が作動しました。再点火してください。	3･33
	●グリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約5分程度待ってから使用してください。	
	●グリルとびらを早い操作で開閉していませんか？	
⑩グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか？	22
	●みそや粕は取ってから焼いていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	21
	●食材にあった火力調節をしてください。	24
⑪ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。	33
	●操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	3･13･24
	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	9・29
⑫赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・コンロ・グリル操作部のモードランプ	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？操作ボタンを戻さないと電池が消耗します。	13・24･29
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、表示ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑬点火時にランプが点灯してランプが消えた	●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	—
⑭部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤、食器洗い乾燥機用洗剤を使用していませんか？	25
	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。	—

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表　示	部　位	内　容
ピー５回	標準バーナーの場合 ※小バーナーは点滅なし	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動
	強火力バーナーの場合 <点滅>	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	温度センサー過熱防止機能作動
ピー３回	標準バーナーの場合 ※小バーナーは点滅なし	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	立消え安全装置の作動
	強火力バーナーの場合 <点滅>	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー	点火時に着火しなかった
	<点滅>	グリル	立消え安全装置の作動 点火時に着火しなかった グリル消し忘れ消火機能作動
	<点滅>	グリル	グリル過熱防止センサーの作動
	電池交換サイン　<点灯>	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー グリル	電池交換サインのお知らせ
	標準バーナーの場合 ※小バーナーは点滅なし	標準バーナー 小バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動
	強火力バーナーの場合 <点滅>	強火力バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動 センサー解除モード終了
ピー１回（約２秒）	グリル調理タイマー　<点滅>	グリル	グリル調理タイマー終了
	（使用した炊飯モードのランプが点滅）　<点滅>	標準バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了
	<点滅>	標準バーナー	湯わかしモード終了
ブザーが鳴り続ける（ピー約８秒連続）	標準バーナーの場合 ※小バーナーは点滅なし 強火力バーナーの場合 グリルの場合 <点滅>	標準バーナー 小バーナー 強火力バーナー グリル	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障
	<点滅>	強火力バーナー	センサー解除連続押しエラー

原　　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな？と思ったら⑥」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	3・10 11・13 31
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	3・13 30
炎の吹き消え・点火しなかった場合・消し忘れなど	●「故障かな？と思ったら①、②、⑨」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	3・23 30・32
グリルの から焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●「故障かな？と思ったら⑨」を確認してください。 ●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。 ●約5分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。	3・23 32
乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	9・29
使用開始から約 2 時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	3・13
約 30 分がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻してください。	
設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻してください。	24
炊飯モードで炊きあがり自動消火しました	●操作ボタンを押して戻してください。	18
湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	●操作ボタンを押して戻してください。	19
部品が故障しています	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	35

アフターサービスは？／設置にあたって

アフターサービスは？

保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●保証書の内容のように、一定期間・一定条件のもとに無料修理致します。
●保証期間はお買い上げ日から 1 年間です。
●必ず、「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みください。保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合があるので、大切に保管してください。

修理を依頼するときは

●万一故障したと思われる場合は、まず「故障かな？と思ったら ➡ 29 ページ」に従い、調べてください。それでも不具合のある場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉じ、お買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。
●ご依頼される際には次のことをご確認ください。
①ご住所・お名前・電話番号
②品名・型式の呼び・お買い上げ日
③詳しい故障内容・状況
④訪問ご希望日

補修用性能部品の保有期間

●製造打ち切り後5年です。補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するための必要な部品です。
●保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理致します。

転居されるときは

●転居する場合は、転居先のガス事業者およびお買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合
ガスの種類は、都市ガス数種類とLPガスがあり、改造と調整が必要です。そのまま使用すると正常な働きをしないだけでなく、故障、不完全燃焼、火災などの原因になります。必ず、転居先のガスの種類を確認してください。この場合の改造・調整にともなう費用は保証期間内であっても有料となります。

連絡先

●お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。

リンナイフリーダイヤル
0120-054321

お客様の個人情報の取り扱いについて

●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に依託する場合、法令に基づく業務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

設置にあたって（本体と壁との間はあけてください）

周囲との距離を確認してください

●詳しくは設置工事説明書を参照してください

●機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、80cm 以上離す。
●木製のような可燃性の側壁は 15cm 以上、後壁との距離は、15cm 以上離す。
●上記の距離を確保できない場合は、当社指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。お買い上げの販売店、または当社事業所にご連絡ください。

80cm以上
15cm以上
15cm以上
側壁
側壁
床面

15cm以上
後壁
床面

⚠ 注　意

■必ず機器周りを確認してください。火災や発火の原因になります

●落ちやすいもの、燃えやすいものを置かない。
●車両・船舶での使用はしない。
●風の吹き込む場所に設置しない。
●丈夫で水平な場所に設置する。
●機器の上に照明器具や湯沸器、棚などを設置しない。（変形・変色の恐れ）
●キャビネットに背板があるか確認する。
部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。

不燃材料(5mm以上)
不燃材料(9mm以上)
金属以外の不燃材料(3mm以上)
レンジフード
60cm以上
15cm以上
レンジフードファン以外の場合は80cm以上
0cm以上
防熱板
60cm以上
不燃材料がない場合は80cm以上
十分な距離がない場合

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。 ➡ 9 ページ
- お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。 ➡ 25 ページ

仕　様

項目							
品名	グリル付３口ガスビルトインコンロ						
型式	RB31AH2R	RB31AFR	RS38JH1R		RS38JFR	RS38JF2R	RX38JFR
型式の呼び	RB31HRL	RB31FRL	RB38HR L/R	RB38HR(G) L/R	RB38FR L/R		
	型式名：RB31HR		型式名：RB38HR				
質量	14.5kg（付属品含む）						
外形寸法	高さ 255mm ×幅 596mm ×奥行 539mm						
	（トッププレート幅　593mm）						
ガス接続	15A（1 ／ 2B）鋼管または金属可とう管						
電源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池× 2 個）						
安全装置	●立消え安全装置（全バーナー）　●天ぷら油過熱防止機能（全コンロバーナー）　●コンロ消し忘れ消火機能（全コンロバーナー）　●グリル過熱防止センサー						
点火方式	連続放電点火式						
付属品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、（連絡先一覧表別添） 設置工事説明書						

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量					型式の呼び
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
		強火力バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	L3（4A・4B・4C）	2.73kW	1.63kW	1.05kW	1.69kW	6.50kW	RB31HRL RB31FRL RB38HR L/R RB38FR L/R
都市ガス用	L2（5A・5AN・5B）	2.94kW	1.63kW	1.05kW	1.69kW	6.71kW	
都市ガス用	L1（6B・6C・7C）	2.85kW	2.09kW	1.27kW	1.69kW	7.31kW	
都市ガス用	5C	2.79kW	2.27kW	1.27kW	1.69kW	7.28kW	
都市ガス用	6A	2.97kW	1.69kW	1.05kW	1.69kW	6.98kW	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.28kW	1.19kW	1.57kW	8.38kW	
都市ガス用	13A	4.20kW	2.45kW	1.27kW	1.69kW	9.00kW	
都市ガス用	13A	4.20kW	2.45kW	1.27kW	1.69kW	9.00kW	RB38HR(G) L/R
LPガス用		4.21kW	2.46kW	1.27kW	1.69kW	9.03kW	RB31HRL RB31FRL RB38HR L/R RB38FR L/R

MEMO

MEMO

保証書

リンナイ グリル付三口ガスビルトインコンロ 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、機器本体を対象とします。
　保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3．ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、フリーダイヤルまたは別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
4．本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
5．保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの当社窓口が無料修理いたします。
2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
　なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
（ハ）火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
（ニ）一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
（ホ）本書の提示がない場合。
（ヘ）本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
（ト）指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
（チ）ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4．本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　月　日

販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録

年　月　日	修理内容

お客様へ
この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ株式会社

〒454-0802　名古屋市中川区福住町２番26号
TEL　052(361)8211 代表



製品についてのお問い合わせは

本社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関東支社	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川 1-6-6
北関東支店	☎048(667)4321	〒331-0811 さいたま市北区吉野町１丁目396-1
東関東支店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西２丁目７－１
南関東支店	☎045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町４番10号
東北支社	☎022(238)8315	〒984-0002 仙台市若林区卸町東１丁目５－５
札幌支店	☎011(281)2506	〒060-0031 札幌市中央区北一条東２丁目
新潟支店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹２丁目１－74
中部支社	☎052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号
関西支社	☎06(6786)3601	〒550-0014 大阪市西区北堀江３丁目10番21号
広島支店	☎082(277)5131	〒733-0833 広島市西区商工センター４丁目2-1
高松支店	☎087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町２丁目11番６号
九州支社	☎092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町２番３号

修理についてのお問い合わせは


0120-054-321



31HR-31A×04(00)
100902Ⓚ
06000005297760